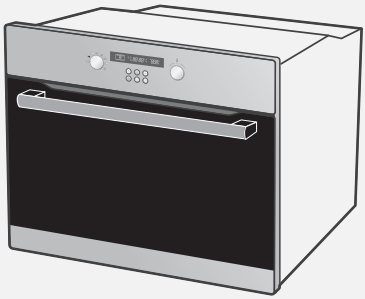
SAMSUNG

Instruções de instalação e funcionamento

Forno de encastrar



BF3C4 Série

Manual do proprietário

Índice

Utilizar este manual **2**

Instruções de segurança **2**

Segurança eléctrica 2

Segurança durante o funcionamento 3

Instruções sobre desperdícios **3**

Instalar o forno **4**

Instruções de segurança para o técnico de instalação 4

Instalar num armário baixo 4

Ligação à fonte de alimentação 5

Instalar num armário alto 6

Peças e funções **7**

Forno 7

Controlos do forno 8

Acessórios 9

Utilizar os acessórios 10

Sistema de segurança 10

Ventoinha de arrefecimento 10

Antes de começar **11**

Acertar o relógio 11

Limpeza inicial 12

Recipientes de teste 21

Utilização do forno **22**

Definir o modo de funcionalidade de cozedura 22

Programar a temperatura do forno 23

Desligar o forno 24

Fim de tempo 24

Tempo de cozedura 25

Início diferido 26

Temporizador de cozinha 28

Acender/apagar a lâmpada do forno 30

Função de segurança de crianças 31

Desligar o sinal sonoro 31

Funções do forno 32

Cuidados e limpeza **33**

Superfície em esmalte catalítico 34

Limpar a porta do forno 35

Substituir a lâmpada 37

Garantia e assistência **38**

Perguntas frequentes (FAQs) e resolução de problemas 38

Dados técnicos **40**

Utilizar este manual

PT

Obrigado por ter adquirido um forno de encastrar SAMSUNG.
Este Manual do utilizador contém informações importantes sobre segurança e instruções destinadas a ajudá-lo na utilização e manutenção do seu forno.
Leia este Manual do utilizador antes de utilizar o forno e guarde-o para consulta futura.
Os símbolos que se seguem são utilizados no texto deste manual do utilizador.

Importante **Nota**

Instruções de segurança

A instalação deste forno só pode ser efectuada por um electricista qualificado. O técnico de instalação é responsável pela ligação do forno à fonte de alimentação, de acordo com as recomendações de segurança relevantes.

Segurança eléctrica

Se o forno ficar danificado durante o transporte, não o ligue.

- A ligação deste aparelho à fonte de alimentação só pode ser efectuada por um **técnico de electricidade com qualificações especiais**.
- Não tente utilizar o forno se tiver uma avaria ou se estiver danificado.
- **As reparações** só podem ser efectuadas por um **técnico qualificado**. Uma reparação incorrecta pode ser potencialmente perigosa para si e para os outros. Se o seu forno necessitar de reparação, contacte um Centro de Assistência SAMSUNG ou o seu revendedor.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de substituí-lo por um cabo especial disponível no fabricante ou numa loja de assistência autorizada.
- Os cabos e os fios eléctricos não podem ficar em contacto com o forno.
- O forno deve ser ligado à fonte de alimentação por meio de um disjuntor ou fusível aprovados. Nunca utilize múltiplos adaptadores de ficha nem extensões.
- A placa de características está localizada no lado direito da porta.
- Desligue o forno da fonte de alimentação quando for necessário repará-lo ou limpá-lo.
- Tenha cuidado quando ligar aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.

AVISO

Para evitar o risco de choque eléctrico, desligue o forno da tomada antes de substituir a lâmpada. As superfícies interiores do forno ficam muito quentes durante o funcionamento.

Instruções de segurança (continuação)

PT

Segurança durante o funcionamento

- Este forno foi concebido para uma utilização doméstica.
- Durante a utilização, as superfícies interiores do forno ficam quentes o suficiente, ao ponto de provocar queimaduras. Não toque nos elementos de aquecimento nem nas superfícies interiores do forno enquanto não tiverem arrefecido.
- Nunca guarde materiais inflamáveis no forno.
- Quando utiliza o aparelho por longos períodos de tempo, a altas temperaturas, as superfícies do forno ficam quentes.
- Durante a utilização, tome todo o cuidado ao abrir a porta do forno visto que o ar quente e o vapor saem rapidamente.
- Quando cozinhar pratos que contenham álcool, este pode evaporar-se devido às temperaturas elevadas e o vapor pode incendiar-se se entrar em contacto com uma parte quente do forno.
- Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.
- Durante a utilização do forno, deve manter as crianças a uma distância segura.
- Os alimentos congelados, como as pizas, devem ser cozinhados numa grelha. Se utilizar o tabuleiro de forno, pode deformá-lo devido à grande variação das temperaturas.
- Não deite água para o fundo do forno quando este está quente. Se o fizer, pode danificar a superfície esmaltada.
- A porta do forno tem de estar fechada durante a sua utilização.
- Tenha cuidado se abrir a porta antes de terminar o procedimento de limpeza a vapor; a água no fundo está quente.
- Não forre o fundo do forno com folha de alumínio nem coloque quaisquer tabuleiros de cozinha ou latas sobre o mesmo. A folha de alumínio não permite a circulação do calor, o que pode danificar as superfícies esmaltadas e fazer com que os alimentos fiquem mal cozinhados.
- Os sumos de fruta deixam manchas que podem ficar indeléveis nas superfícies esmaltadas do forno. Utilize o tabuleiro de fundo alto para cozinhar a maior parte dos bolos.
- Não coloque utensílios de cozinha sobre a porta aberta do forno.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças pequenas ou pessoas doentes sem a supervisão adequada de uma pessoa responsável que assegure a utilização segura do aparelho.
- As crianças pequenas devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Pequenas quantidades de alimentos requerem menos tempo de cozedura ou de aquecimento. Se programar os tempos normais, podem aquecer demasiado e queimarem-se.

Instruções sobre desperdícios

Deitar fora o material de embalagem

- O material utilizado para embalar o forno é reciclável.
- Ponha os materiais de embalagem no contentor apropriado nas instalações de eliminação de resíduos locais.

Deitar fora aparelhos velhos

AVISO

Antes de deitar fora aparelhos velhos, torne-os inoperáveis para que não possam ser uma fonte de perigo.

Para tal, desligue o aparelho da tomada de corrente e retire o cabo eléctrico.

Para proteger o ambiente, é importante que deite fora os aparelhos de forma correcta.

- Não os deite fora com o lixo doméstico.
- Informe-se junto das entidades responsáveis pela recolha de desperdícios da sua zona sobre as datas e os locais públicos de recolha.

Instalar o forno

PT

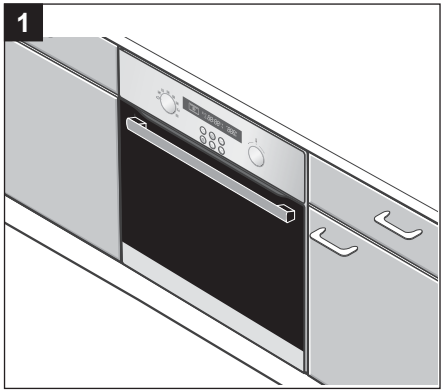
☛ A instalação eléctrica deste aparelho só pode ser realizada por um electricista qualificado.
O forno tem de ser instalado de acordo com as instruções fornecidas.
Remova a protecção de vinil da porta depois da instalação.

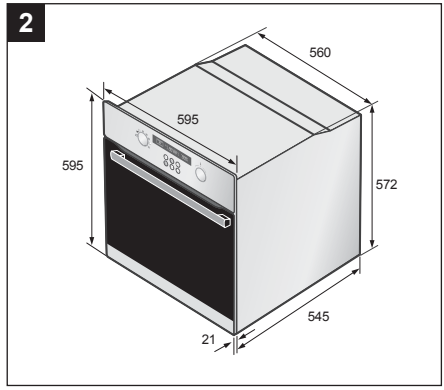
Instruções de segurança para o técnico de instalação

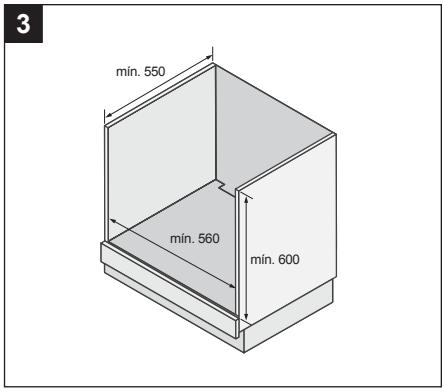
- A instalação deve garantir protecção contra exposição a peças com corrente.
- A unidade onde for encastrado o forno tem de cumprir os requisitos da DIN 68930 em matéria de estabilidade.

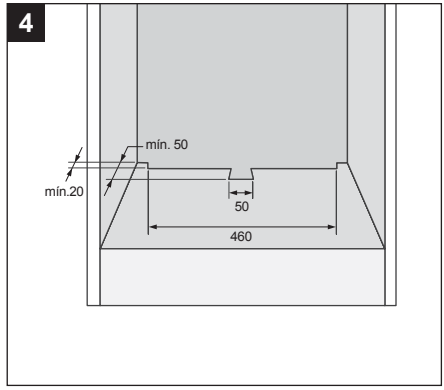
Instalar num armário baixo

- Observe os requisitos mínimos de espaço livre.
- Fixe o forno na posição correcta com parafusos de ambos os lados.





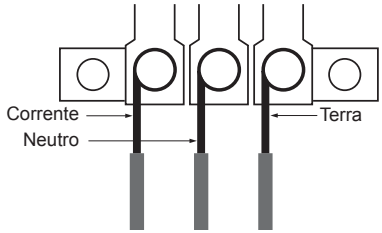




PT

5

Ligação do forno à fonte de alimentação
(H05VV-F, H05RR-F, Mín. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



Ligação à fonte de alimentação

As ligações eléctricas devem ser efectuadas de acordo com os dados da placa de ligação que se encontra na parte traseira do forno, por um técnico de electricidade qualificado que garanta o cumprimento das instruções de instalação e das regulamentações locais.

Se o forno não for ligado à alimentação principal através de uma ficha, deve ser instalado um disjuntor omni polar (com um intervalo mínimo de 3 mm entre os contactos) no lado da alimentação, para garantir o cumprimento dos requisitos de segurança.

✉ Depois de efectuada a ligação, é inicializado o sistema electrónico do forno, o que neutraliza a iluminação durante alguns segundos. O cabo eléctrico (H05RR-F ou H05VV-F, Mín. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²) deve ter um comprimento suficiente para poder ser ligado ao forno de encastrar, com este instalado no chão em frente da respectiva unidade.

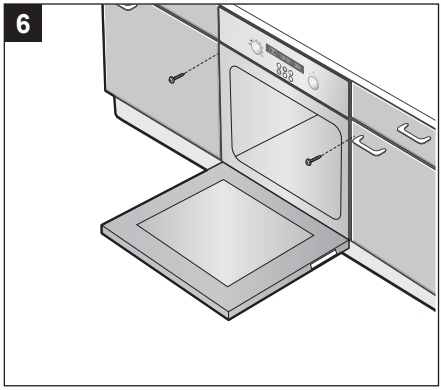
Abra a tampa traseira do forno no fundo (com uma chave de parafusos de pontas chatas) e solte completamente o parafuso de ligação e o grampo do cabo, antes de ligar os fios condutores aos terminais apropriados.

O fio de terra deve ser ligado ao terminal (⏚) do forno.

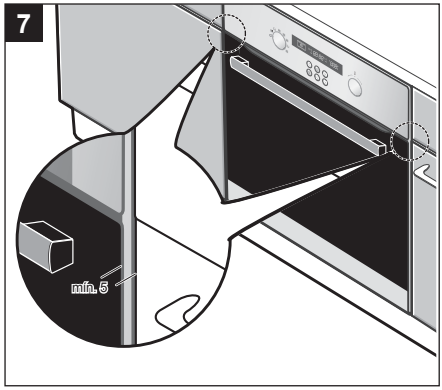
Se o forno for ligado à fonte de alimentação através de uma ficha, este fio tem de ficar acessível depois da instalação do forno.

Não aceitaremos qualquer responsabilidade por acidentes provocados pela inexistência de ligação à terra ou por uma ligação à terra defeituosa.

6



7

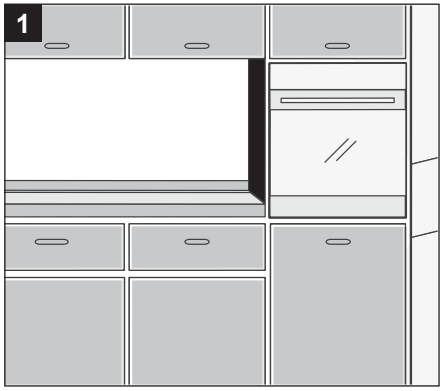


PT

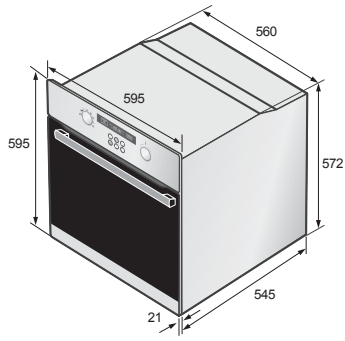
Instalar num armário alto

- Observe os requisitos mínimos de espaço livre.
- O forno deve deslizar para a posição correcta com um ângulo de alinhamento apropriado.

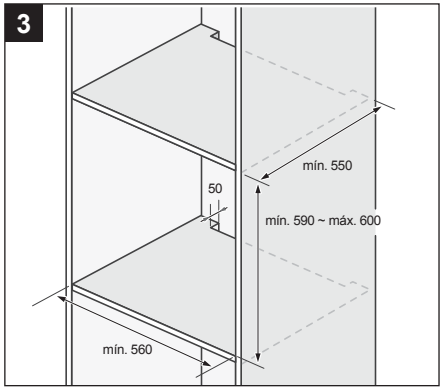
1



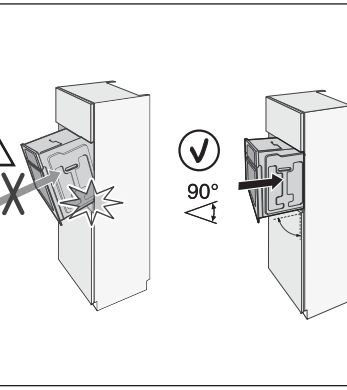
2



3

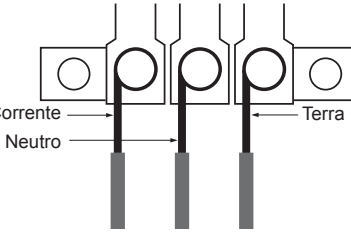


4



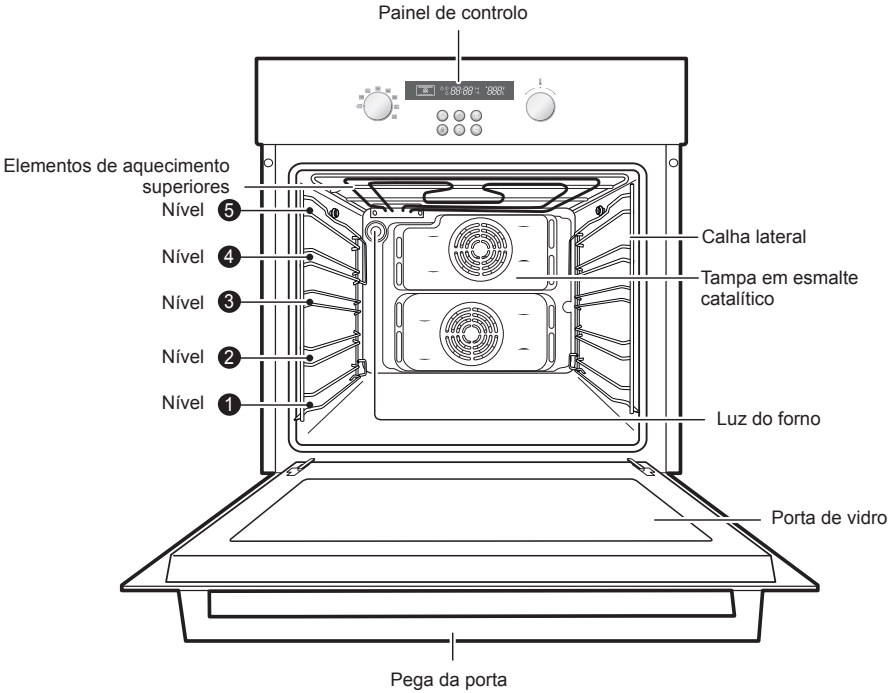
5

Ligação do forno à fonte de alimentação
(H05VV-F, H05RR-F, Mín. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm²)



PT

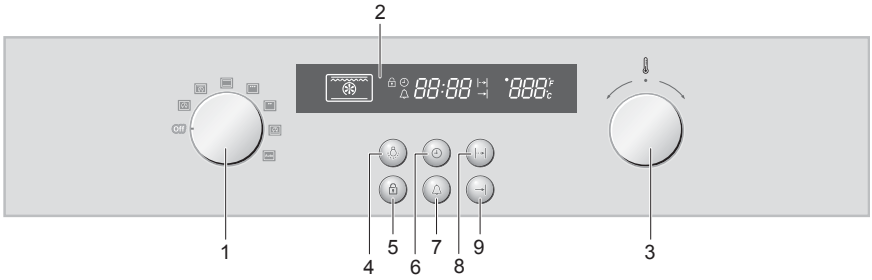
Forno



✉ Os níveis de tabuleiros estão numerados de baixo para cima.
Os níveis 4 e 5 utilizam-se sobretudo para a função de grelhador.
Consulte as instruções de cozedura fornecidas ao longo deste manual para saber os níveis de tabuleiros em que deve colocar os recipientes.

PT

Controlos do forno



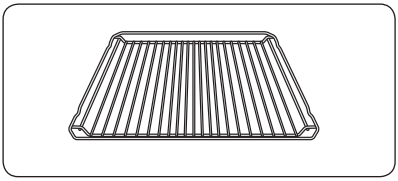
1. Botão de selecção da funcionalidade de cozedura
2. Visor
3. Botão de controlo de tempo / temperatura
4. Botão da lâmpada
5. Botão de bloqueio para crianças
6. Botão do relógio
7. Botão do temporizador de cozinha
8. Botão do tempo de cozedura
9. Botão de fim de tempo

✉ O **Botão de selecção da funcionalidade de cozedura** e o **Botão de controlo de tempo / temperatura** são botões de ejecção. Basta carregar neles para os accionar.

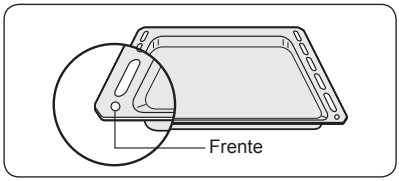
Peças e funções (continuação)

Acessórios

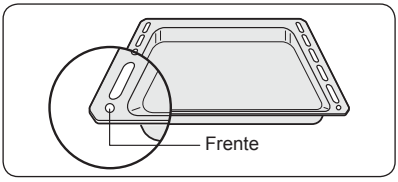
O forno vem de fábrica com os seguintes acessórios.



1 **Grelha de arame**, para pratos, formas de bolos, tabuleiros de assar e de grelhar.

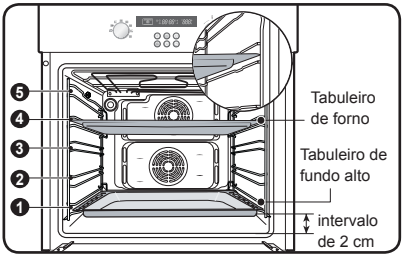


2 **Tabuleiro de forno**, para bolos e biscoitos.



3 **Tabuleiro de fundo alto**, para assados ou para recolha de molhos de carne ou pingos de gordura.

PT



Introduza correctamente o tabuleiro de forno, o tabuleiro de fundo alto e a grelha de arame nas calhas laterais.

Quando retirar os alimentos cozinhados do forno, tenha cuidado com os utensílios e superfícies quentes.

Exemplo Nível 1: Tabuleiro de fundo alto
Nível 4: Tabuleiro de forno

✉ Se utilizar o tabuleiro de fundo alto ou o tabuleiro de forno para recolher pingos dos alimentos cozinhados, verifique se estão bem introduzidos nas calhas laterais. Se deixar que estes acessórios entrem em contacto com o fundo do forno, pode danificar a superfície esmaltada. Os tabuleiros colocados no nível 1 têm de ficar afastados da superfície inferior pelo menos 2 cm.

Utilizar os acessórios

Divisória, grelha de arame, tabuleiro de forno e tabuleiro de fundo alto

Posicionar a grelha de arame

Insira a grelha em qualquer nível pretendido.

Posicionar o tabuleiro de forno ou o tabuleiro de fundo alto

Insira o tabuleiro e/ou o recipiente fundo em qualquer nível pretendido.

Sistema de segurança

- Se não introduzir o tempo de cozedura, o forno desliga-se depois de decorridos os tempos indicados abaixo.

Tempos de encerramento para várias definições de temperatura

Abaixo de 105 °C	16 horas
De 105 °C a 240 °C	8 horas
De 245 °C a 300 °C	4 horas

- O circuito eléctrico deste forno contém um sistema de interrupção térmico. Se o forno atingir temperaturas anormalmente elevadas, o sistema desliga a alimentação dos elementos de aquecimento durante um período de tempo.

Ventoinha de arrefecimento

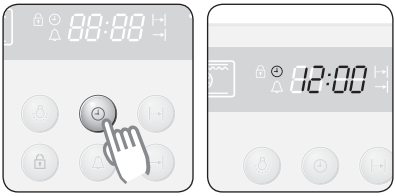
Durante a cozedura, é normal a saída de ar quente da parte da frente do forno.

- A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar mesmo depois de terminar a utilização do forno. Desliga-se quando a temperatura da caixa interior cair para 60 °C ou passados 25 minutos.

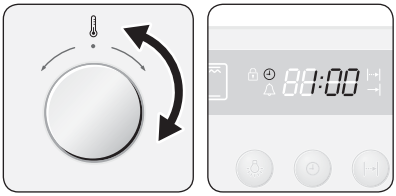
PT

Acertar o relógio

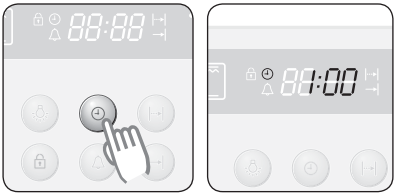
Quando efectuar a ligação pela primeira vez, acerte a hora antes de utilizar o aparelho.



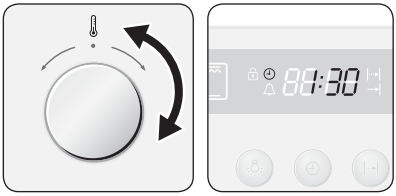
1 Carregue no **Botão do relógio**. As indicações "🕘" e "12: " piscam.



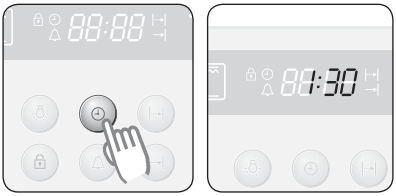
2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para acertar as horas.
Exemplo Para introduzir 1:30.



3 Carregue no **Botão do relógio**. As indicações "🕘" e " :00" piscam.



4 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para acertar os minutos. "🕘" piscam.



5 Carregue no **Botão do relógio** para terminar o acerto do relógio ou aguarde cerca de 10 segundos. "🕘" desaparece e "30" pára de piscar. O visor mostra as horas. O forno está pronto a ser usado.

PT

Limpeza inicial

Limpe o forno completamente antes de o utilizar pela primeira vez.

☛ Não utilize materiais pontiagudos nem produtos de limpeza abrasivos. Pode danificar a superfície do forno. Em fornos com a parte da frente esmaltada, use produtos de limpeza à venda no mercado.

Para limpar o forno

1. Abra a porta. A lâmpada do forno acende-se.
2. Limpe todos os tabuleiros, acessórios e calhas laterais com água quente ou um líquido de limpeza e seque as superfícies com um pano limpo e macio.
3. Lave o interior do forno do mesmo modo.
4. Limpe a parte da frente do forno com um pano húmido.

Verifique se o relógio está certo. Antes de utilizar o forno, remova os acessórios e ponha-o a funcionar na definição de convecção a 200 °C durante 1 hora. Vai sentir um cheiro distinto; isso é normal, mas verifique se a sua cozinha está bem ventilada durante este período de condicionamento.

PT

1. Convencional

Temperatura sugerida: 200 °C

A função convencional é ideal para bolos e assados colocados numa grade. Funcionam os elementos de aquecimento superior e inferior para manter a temperatura do forno.

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo convencional.

Alimento	Nível do tabuleiro	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Lasanha congelada (500 - 1000 g)	3	Grelha de arame	180 - 200	40 - 50
Peixe inteiro (ex. dourada) (300 - 1000 g) 3 - 4 cortes de cada lado REGAR COM ÓLEO	3/2	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto	240	15 - 20
Postas de peixe (500 - 1000 g) 3 - 4 cortes de cada lado REGAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro de forno	200	13 - 20
Fatias de carne picada congelada (350 - 1000 g) com recheio de presunto, queijo ou cogumelos REGAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro de forno	200	25 - 35
Cenouras, beterrabas ou batatas congeladas em fatias (350 - 1000 g) REGAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro de forno	200	20 - 30
Costeletas de porco com osso (500 - 1000 g) REGAR COM ÓLEO, TEMPERAR COM SAL E PIMENTA	3/2	Grelha de assados / Tabuleiro de fundo alto	200	40 - 50
Batatas assadas (cortadas em metades) (500 - 1000 g)	3	Tabuleiro de forno	180 - 200	30 - 45
Rolo de carne congelado com recheio de cogumelos (500 - 1000 g) REGAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro de forno	180 - 200	40 - 50
Pão-de-ló (250 - 500 g)	2	Grelha de arame	160 - 180	20 - 30
Bolo mármore (500 - 1000 g)	2	Grelha de arame	170 - 190	40 - 50
Bolo levedado no tabuleiro com cobertura de frutos cristalizados e secos (1000 - 1500 g)	2	Tabuleiro de forno	160 - 180	25 - 35
Queques (500 - 800 g)	2	Grelha de arame	190 - 200	25 - 30

PT

2. Calor superior + Convecção

Temperatura sugerida: 190 °C

O elemento de aquecimento superior entra em funcionamento e a ventoinha faz a circulação constante do ar quente.

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo Calor superior + Convecção.

Alimento	Nível do tabuleiro	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Carne de porco com osso (1000 g) PINCELAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	3/2	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto	180 - 200	50 - 65
Pernil de porco em folha de alumínio (1000 - 1500 g) MARINAR	2	Tabuleiro de forno	180 - 230	80 - 120
Frango inteiro (800 - 1300 g) PINCELAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	2/1	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto	190 - 200	45 - 65
Bifes de carne ou peixe (400 - 800 g) REGAR COM ÓLEO, TEMPERAR COM SAL E PIMENTA	3	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto	180 - 200	15 - 35
Frango em pedaços (500 - 1000 g) PINCELAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	4/3	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto	200 - 220	25 - 35
Peixe assado (500 - 1000 g) utilizar prato próprio para forno PINCELAR COM ÓLEO	2	Grelha de arame	180 - 200	30 - 40
Rosbife (800 - 1200 g) PINCELAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	2/1	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto Deitar 1 chávena de água	200 - 220	45 - 60
Peito de pato (300 - 500 g)	4/3	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto Deitar 1 chávena de água	180 - 200	25 - 35

PT

3. **Convecção**

Temperatura sugerida: 170 °C

Esta função cozinha alimentos colocados num máximo de três tabuleiros e também é adequada para assados. A cozedura é efectuada pelo elemento de aquecimento na parede traseira, sendo o calor distribuído pela ventoinha.

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo de convecção.

Alimento	Nível do tabuleiro	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Costeletas de borrego (350 - 700 g) PINCELAR COM ÓLEO E ESPECIARIAS	3/2	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto	190 - 200	40 - 50
Bananas assadas (3 - 5 bananas), cortar com uma faca na parte superior, adicionar 10 - 15 g de chocolate, 5 - 10 g de nozes partidas, regar com água açucarada, embrulhar em folha de alumínio.	3	Grelha de arame	220 - 240	15 - 25
Maçãs assadas 5 - 8 peças cada uma com 150 - 200 g Retire os caroços, adicione uvas e compota. Utilize um prato próprio para forno.	3	Grelha de arame	200 - 220	15 - 25
Fatias de carne picada (300 - 600 g) REGAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro de forno	190 - 200	18 - 25
Rolo de carne picada com recheio à russa (500 g - 1000 g) PINCELAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro de forno	180 - 200	50 - 65
Croquetes congelados (500 - 1000 g)	2	Tabuleiro de forno	180 - 200	25 - 35
Batatas palitos congeladas para forno (300 - 700 g)	2	Tabuleiro de forno	180 - 200	20 - 30
Pizza congelada (300 - 1000 g)	2	Grelha de arame	200 - 220	15 - 25
Bolo de maçã e amêndoa (500 - 1000 g)	2	Grelha de arame	170 - 190	35 - 45
Croissant fresco (200 - 400 g) (cozido)	3	Tabuleiro de forno	180 - 200	15 - 25

PT

4. Grelhador grande

Temperatura sugerida: 240 °C

O grelhador grande tem capacidade para grelhar grandes quantidades de alimentos gordos, como bifes, schnitzels e peixe. Também é adequado para fazer tostas. Neste modo, funcionam simultaneamente o elemento de aquecimento superior e o grelhador.

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo de grelhador grande.

Alimento	Nível do tabuleiro	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Salsichas (finas) 5 - 10 unid.	4/3	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto	220	5 - 8 virar 5 - 8
Salsichas (finas) 8 - 12 unid.	4/3	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto	220	4 - 6 virar 4 - 6
Tostas 5 - 10 unid.	5	Grelha de arame	240	1 - 2 virar 1 - 2
Tostas de queijo 4 - 6 unid.	4/3	Grelha de assados + Tabuleiro de forno	200	4 - 8
Panquecas congeladas com recheio à russa (200 - 500 g)	3	Tabuleiro de forno	200	20 - 30
Bifes de vaca (400 - 800 g)	4/3	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto	240	8 - 10 virar 5 - 7

5. **Grelhador pequeno**

Temperatura sugerida: 240 °C

Esta definição destina-se a grelhar alimentos gordos em porções mais pequenas, como bifes, schnitzels, peixe e tostas, colocados no meio do tabuleiro. Só funciona o elemento de aquecimento superior.

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo de grelhador pequeno.

Coloque os alimentos no centro do acessório.

Alimento	Nível do tabuleiro	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Camembert congelado para forno (2 - 4 cada um com 75 g) COLOCAR NO FORNO FRIO (antes do pré-aquecimento)	3	Grelha de arame	200	10 - 12
Baguetes congeladas com cobertura (tomate e mozzarella ou queijo e fiambre)	3/2	Grelha de assados + Tabuleiro de forno	200	15 - 20
Douradinhos de peixe congelados (300 - 700 g) COLOCAR NO FORNO FRIO (antes do pré-aquecimento) REGAR COM ÓLEO	3/2	Grelha de assados + Tabuleiro de forno	200	15 - 25
Hambúrguer de peixe congelado (300 - 600 g) COLOCAR NO FORNO FRIO, REGAR COM ÓLEO	3	Tabuleiro de forno	180 - 200	20 - 35
Pizza congelada (300 - 500 g) COLOCAR NO FORNO FRIO (antes do pré-aquecimento)	3/2	Grelha de assados + Tabuleiro de forno	180 - 200	23 - 30

PT

6. Calor inferior + Convecção

Temperatura sugerida: 190 °C

O modo Calor inferior + Convecção destina-se a receitas que pedem uma cobertura húmida e uma base crocante, como pizzas, quiches lorraine, bolos de frutas abertas ao estilo alemão e cheesecakes.

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo Calor inferior + Convecção.

Alimento	Nível do tabuleiro	Acessório	Temperatura (°C)	Tempo (min)
Tarte lêveda com maçã congelada (350 - 700 g)	3	Grelha de arame	180 - 200	15 - 20
Pequenas tartes folhadas congeladas com recheio (300 - 600 g) PINCELAR COM GEMA DE OVO, COLOCAR NO FORNO FRIO (antes do pré-aquecimento)	3	Tabuleiro de forno	180 - 200	20 - 25
Almôndegas com molho (250 - 500 g) utilizar prato próprio para forno	3	Grelha de arame	180 - 200	25 - 35
Leques de massa folhada (500 - 1000 g) PINCELAR COM GEMA DE OVO	3	Tabuleiro de forno	180	15 - 23
Canelones com molho (250 - 500 g) utilizar prato próprio para forno	3	Grelha de arame	180	22 - 30
Tartes lêvedas com recheio (600 - 1000 g) PINCELAR COM GEMA DE OVO	3	Tabuleiro de forno	180 - 200	20 - 30
Pizza caseira (500 - 1000 g)	2	Tabuleiro de forno	200 - 220	15 - 25
Pão caseiro (700 - 900 g)	2	Grelha de arame	170 - 180	45 - 55

PT

7. Auto Programas do menu automático

A tabela seguinte apresenta 15 Programas Automáticos para Cozinhar, Assar e Fazer Bolos. Contém as quantidades, os intervalos de peso e as recomendações apropriadas.
Os modos e tempos de cozedura foram pré-programados para uma utilização mais fácil. Pode consultar estas indicações para cozinhar. Insira sempre os alimentos com o forno frio.

Não	Alimento	Peso / kg	Acessório	Nível do tabuleiro	Recomendação
1	**Piza congelada**	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Grelha de arame	2	Coloque a pizza congelada no centro da grelha de arame. Recomendamos a definição de 0,3 - 0,6 kg para pizzas finas e de 0,7 - 1,0 kg para pizzas de massa alta.
2	**Batatas congeladas para fazer no forno**	1- 0,3 - 0,5 2- 0,5 - 0,7	Tabuleiro de forno	2	Distribua as batatas congeladas no tabuleiro de forno. A primeira definição é recomendada para batatas em palitos finos, a segunda definição é recomendada para batatas mais grossas de ir ao forno. Utilize papel vegetal. Recomenda-se que vire as batatas após 2/3 do tempo de cozedura.
3	**Croquetes congelados**	1- 0,3 - 0,6 2- 0,7 - 1,0	Tabuleiro de forno	2	Distribua os croquetes uniformemente pelo tabuleiro de forno. Recomenda-se que vire os croquetes após 2/3 do tempo de cozedura.
4	**Lasanha fresca**	1- 0,3 - 0,5 2- 0,8 - 1,0	Grelha de arame	3	Utilize recipientes de vidro próprios para forno. Coloque a lasanha fresca ou caseira a meio do forno sobre a grelha de arame.
5	**Peixe cozido a vapor**	1- 0,2 - 0,4 2- 0,5 - 0,7 3- 0,8 - 1,0	Grelha de arame	2	Coloque o peixe fresco preparado (ex. truta, arinca, bacalhau) num recipiente de vidro próprio para forno, de tamanho apropriado, com tampa. Adicione líquido até cobrir o fundo do prato, por exemplo, 3 - 4 colheres de sopa de sumo de limão, vinho branco ou água, e tape com a tampa. Coloque o prato na grelha de arame. Se preferir um aspecto de assado, pincele a pele do peixe com azeite e não tape.
6	**Frango assado**	1- 0,8 - 1,0 2- 1,1 - 1,3	Grelha de arame Tabuleiro de fundo alto	2 1	Unte o frango frio com óleo, adicione especiarias e coloque o frango com o peito virado para cima na grelha de arame.
7	**Bifes de vaca**	1- 0,3 - 0,6 2- 0,6 - 0,8	Grelha de arame Tabuleiro de fundo alto	4 3	Distribua 2 - 6 bifes lado a lado uniformemente pela grelha de arame. A primeira definição é para bifes finos, a segunda definição para bifes mais grossos. Vire o rosbife após o sinal sonoro. Carregue no Botão do tempo de cozedura para continuar com a cozedura automática.
8	**Rosbife**	1- 0,6 - 0,8 2- 0,9 - 1,1 3- 1,2 - 1,4	Grelha de arame Tabuleiro de fundo alto	2 1	Ponha o rosbife a marinar e coloque-o depois sobre a grelha de arame. Deite uma chávena de água no tabuleiro de fundo alto. Vire o rosbife após o sinal sonoro. Depois de estar cozinhado, envolva com folha de alumínio e deixe repousar durante 5 - 10 min.

PT

7. Programas do menu automático

Não	Alimento	Peso / kg	Acessório	Nível do tabuleiro	Recomendação
9	**Bolo**	1- 0,5 - 0,6 2- 0,7 - 0,8 3- 0,9 - 1,0	Grelha de arame	2	Deite a massa numa forma para bolos redonda, funda e em forma de anel, de tamanho apropriado. Este programa é adequado para massas como as do bolo mármore, bolo de limão e bolo de avelãs.
10	**Queques**	1- 0,5 - 0,6 2- 0,7 - 0,8	Grelha de arame	2	Ponha a massa dos queques num recipiente de metal com capacidade para 12 queques. Coloque o recipiente sobre a grelha. Recomenda-se uma variação de peso entre 0,5 - 0,6 kg para queques com 45 g, cada; recomenda-se uma variação de peso entre 0,7 - 0,8 kg para queques de tamanho médio com 65 g, cada.
11	**Fermentação de massa**	1- massa de pizza 2- massa lêveda 3- levedura	Grelha de arame	2	A primeira definição é para fermentar massa para pizza, bolos ou para levedar massa para pão. Coloque num recipiente grande e redondo com película aderente. A Definição 2 é para massa de pão, como massa fermentada ou massa ácida. A Definição 3 é para levedura. Trabalhe a massa pré-fermentada manualmente, coloque-a numa forma e cubra-a com película aderente.
12	**Pão branco**	1- 0,75 - 0,85	Grelha de arame	2	Este programa é adequado para pão de mistura com 500 g de farinha de trigo. Siga as instruções da embalagem. Coloque a massa fermentada numa forma rectangular. Pincele a parte superior da massa com água. Corte no sentido do comprimento com uma faca.
13	**Pão integral**	1- 0,75 - 0,85	Grelha de arame	2	Este programa é adequado para pão de mistura com 500 g de farinha de trigo e de centeio. Siga as instruções da embalagem. Coloque a levedura (massa ácida) numa forma rectangular adequada. Pincele a parte superior da massa com água. Corte no sentido do comprimento com uma faca.
14	**Pãezinhos / Pão chapata**	1- 0,2 - 0,4 2- 0,6 - 0,8	Tabuleiro de forno	3	A primeira definição é adequada para massa de pãezinhos ou para a massa fresca de croissants (4 - 8 unid.). A definição 2 é adequada para massa de pão chapata caseiro ou baguetes (2 - 6 unid.). Utilize papel vegetal.
15	**Piza caseira**	1- 0,2 - 0,6 2- 0,8 - 1,2	Tabuleiro de forno	2	A primeira definição é adequada para pizzas pequenas (7 - 9 unid.). A Definição 2 é adequada para uma pizza redonda ou do tamanho de um tabuleiro. Os intervalos de peso incluem coberturas como molhos, vegetais, fiambre e queijo. Se preferir uma massa mais estaladiça, aqueça previamente o forno no modo calor inferior mais convecção durante 5 min.

PT

Recipientes de teste

De acordo com a norma EN 60350

1. Fazer bolos

As recomendações para fazer bolos referem-se ao forno pré-aquecido.

Tipo de alimento	Tabuleiro e notas	Nível do tabuleiro	Modo de cozedura	Temp. (°C)	Tempo de cozedura (min)
Bolos pequenos	Tabuleiro de forno	2	Convencional	170 - 190	15 - 25
	Tabuleiro de fundo alto + Tabuleiro de forno	1 + 4	Convecção	150 - 170	20 - 30
Pão-de-ló sem gordura	Forma de bolos na grelha de arame (revestimento escuro, ø 26 cm)	1	Convencional	160 - 180	25 - 35
Tarte de maçã	Grelha de arame + Tabuleiro de forno + 2 formas de bolos Springform (revestimento escuro, ø 20 cm)	1 + 3	Convecção	170 - 190	80 - 100
	Grelha de arame + 2 formas de bolos Springform (revestimento escuro, ø 20 cm)	1 colocada na diagonal	Convencional	180 - 200	75 - 90

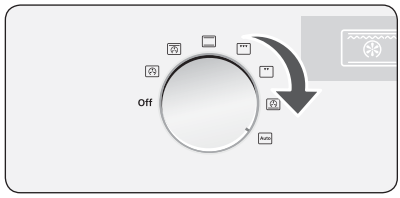
2. Grelhar

Aqueça previamente o forno durante 5 minutos, usando a função de grelhador grande.
Utilize esta função com a temperatura máxima de 300 °C.

Tipo de alimento	Tabuleiro e notas	Nível do tabuleiro	Modo de cozedura	Temp. (°C)	Tempo de cozedura (min)
Tostas de pão branco	Grelha de arame	5	Grelhador grande	300	1° 1 - 2 2° 1 - 1½
Hamburgers de carne de vaca	Grelha de assados + Tabuleiro de fundo alto (para recolher os pingos)	4/3	Grelhador grande	300	1° 7 - 10 2° 5 - 8

PT

Definir o modo de funcionalidade de cozedura



1 Rode o **Botão de Selecção da Função de Cozedura** para seleccionar a funcionalidade do forno pretendida.

Convecção

Calor superior + Convecção

Convencional

Grelhador grande

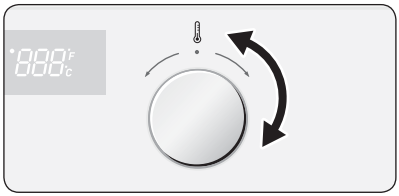
Grelhador pequeno

Calor inferior + Convecção

Cozedura automática

PT

Programar a temperatura do forno



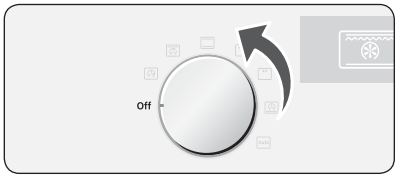
1 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para ajustar a temperatura em incrementos de 5 °C.

40 °C - 250 °C 40 °C - 300 °C	(Grelhadores grande e pequeno)

✉ Pode ajustar a temperatura durante a cozedura.

PT

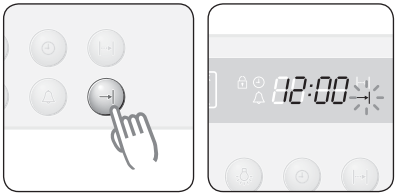
Desligar o forno



Para desligar o forno, rode o **Botão de Selecção da Função de Cozedura** para a posição "**Off**" (Desligado).

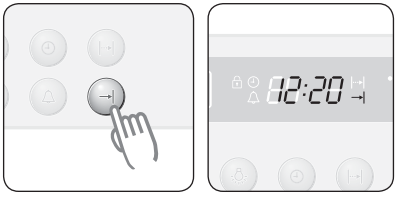
Fim de tempo

Pode programar o fim do tempo durante a cozedura.



1 Carregue no **Botão de fim de tempo**.
Exemplo São neste momento 12:00.

2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para programar o fim de tempo desejado.



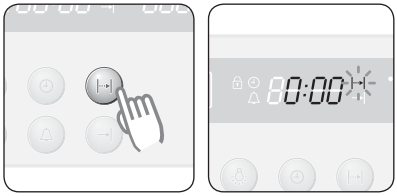
3 Carregue no **Botão de fim de tempo**. O forno funciona automaticamente com o fim de tempo seleccionado, a menos que carregue no **Botão de fim de tempo** dentro de 5 segundos.

✉ Para obter melhores resultados, durante a cozedura pode ajustar o fim de tempo previamente definido com o **Botão de controlo de tempo / temperatura**.

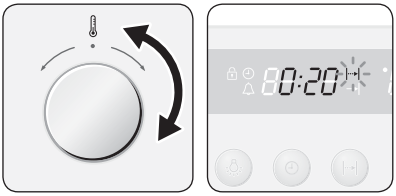
PT

Tempo de cozedura

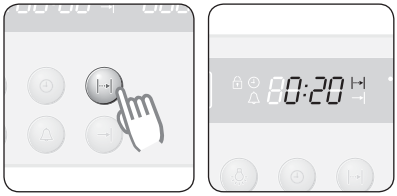
Durante a cozedura, pode programar o respectivo tempo.



1 Carregue no **Botão de tempo de cozedura**.



2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para programar o tempo de cozedura desejado.



3 Carregue no **Botão de tempo de cozedura**.
O forno funciona com o tempo de cozedura seleccionado, a menos que carregue no **Botão de tempo de cozedura** dentro de 5 segundos.

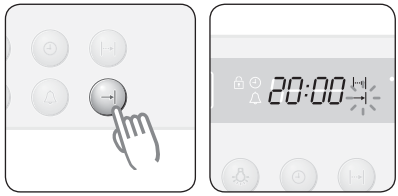
✉ Para obter melhores resultados, durante a cozedura pode ajustar o tempo de cozedura previamente definido com o **Botão de controlo de tempo / temperatura**.

PT

Início diferido

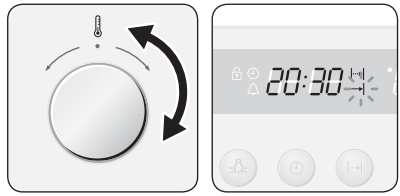
Caso 1- O tempo de cozedura é introduzido primeiro

Se introduzir o fim de tempo depois de já ter definido o tempo de cozedura, o tempo de cozedura e o fim de tempo são calculados e, se for necessário, o forno define um ponto de início diferido.



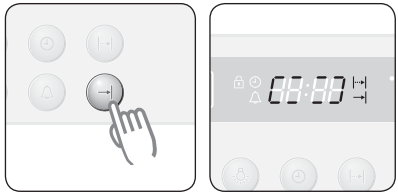
1 Carregue no **Botão de fim de tempo**.

Exemplo São neste momento 15:00 e o tempo de cozedura desejado é de 5 horas.



2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para programar o fim de tempo.

Exemplo Quer cozinhar durante 5 horas e terminar às 20:30.

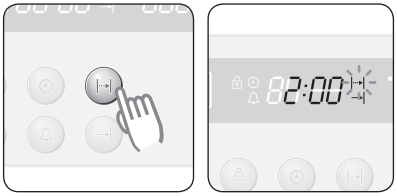


3 Carregue no **Botão de fim de tempo**. Aparece o símbolo "--:--" até ser atingido o ponto de início diferido.

PT

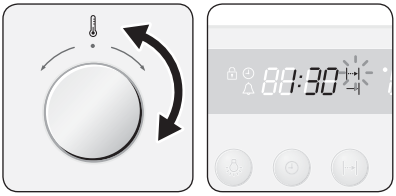
Caso 2- O fim de tempo é introduzido primeiro

Se introduzir o tempo de cozedura depois de já ter definido o fim de tempo, o tempo de cozedura e o fim de tempo são calculados e, se for necessário, o forno define um ponto de início diferido.



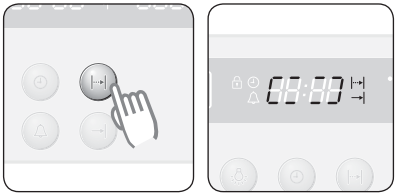
1 Carregue no **Botão de tempo de cozedura**.

Exemplo São neste momento 3:00 e o fim de tempo desejado é às 5:00.



2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para programar o tempo de cozedura.

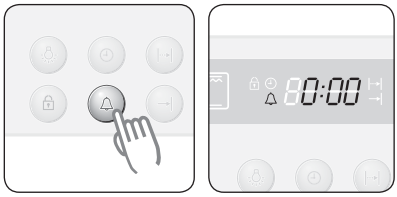
Exemplo Quer cozinhar durante 1 hora e 30 minutos e terminar às 5:00.



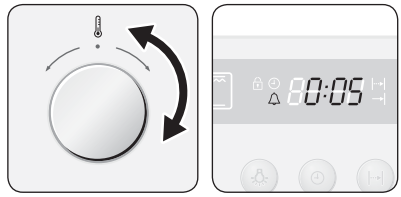
3 Carregue no **Botão de tempo de cozedura**.
Aparece o símbolo "[ ]" até ser atingido o ponto de início diferido.

PT

Temporizador de cozinha

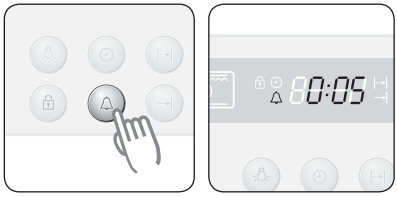


1 Carregue no **Botão do temporizador de cozinha** uma vez. "🔔" pisca.



2 Rode o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para programar o tempo desejado.

Exemplo 5 minutos.

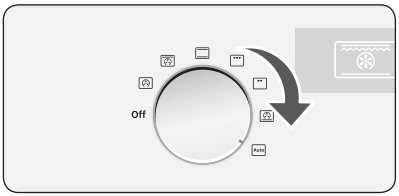


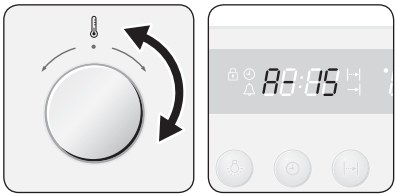
3 Carregue no **Botão do temporizador de cozinha** para iniciar o temporizador. Depois de decorrido o tempo definido, é emitido um sinal sonoro.

✉ Carregue sem soltar o **Botão do temporizador de cozinha** durante 2 segundos para cada modo para cancelar o temporizador.

PT

Cozedura automática





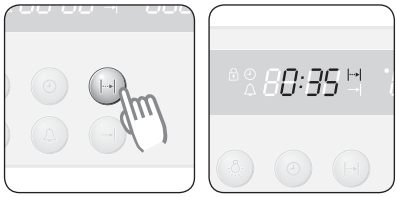
1 Rode o **Botão da funcionalidade de cozedura** para Cozedura automática.

2 Seleccione a receita pretendida rodando o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para a direita e para a esquerda. Aguarde e seleccione o peso 5 segundos depois de seleccionar uma receita. No caso de uma receita com peso fixo, inicie a cozedura de imediato.

3 Seleccione o peso pretendido rodando o **Botão de controlo de tempo / temperatura** para a direita e para a esquerda. Aparece o tempo de pré-aquecimento (min:seg) e a contagem decrescente inicia-se 5 segundos depois de seleccionar o peso. No caso de uma receita sem pré-aquecimento, aparece o tempo de cozedura restante (h:min).

Contagem decrescente para o pré-aquecimento concluída
Concluído o pré-aquecimento, o forno emite um sinal sonoro e aparece o tempo de cozedura restante (h:min). Mantenha a "condição de pré-aquecimento" até colocar os alimentos no forno e carregar no **Botão de tempo de cozedura**.

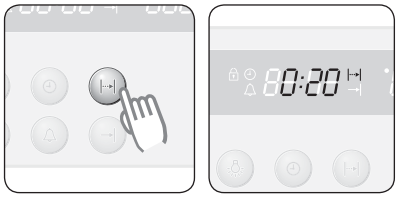
PT



4 Carregue no **Botão de tempo de cozedura**. Aparece a contagem decrescente do tempo de cozedura. Inicia-se a fase 1 da cozedura.

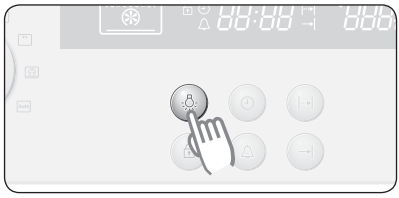
Quando for altura de "Virar"

O forno emite um sinal sonoro para informar de que está na altura de "Virar". Depois de "Virar", interrompa a cozedura e aguarde até carregar no Botão de tempo de cozedura.



5 Carregue no **Botão de tempo de cozedura**. Deixa de ouvir o sinal sonoro e a cozedura é retomada.

Acender/apagar a lâmpada do forno



1 Carregue no **Botão da lâmpada**.

1º vez Apagada

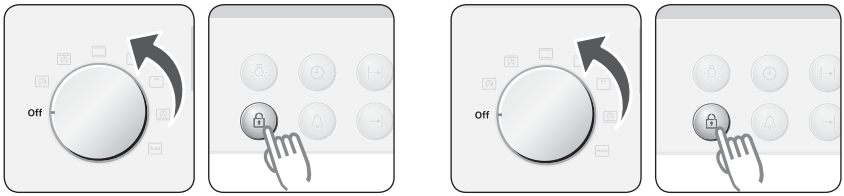
2º vez Acesa

✉ A luz apaga-se automaticamente após 5 minutos.

PT

Função de segurança de crianças

Pode utilizar a função de bloqueio para crianças quando o forno está em espera.

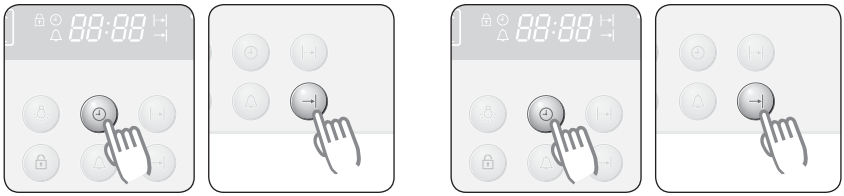


1 Carregue e rode o **Botão de selecção da funcionalidade de cozedura** para a posição “Off” (Desligado). Carregue sem soltar o Botão de bloqueio para crianças durante 3 segundos. (🔒) aparece no campo do visor.

2 Carregue no **Botão de tempo de cozedura** e no **Botão de fim de tempo** ao mesmo tempo e mantenha-os de novo carregados durante 3 segundos para desbloquear.

✉ Se o forno estiver bloqueado, os botões não funcionam, excepto o botão de desbloqueio.

Desligar o sinal sonoro



1 Para desligar o sinal sonoro, carregue no **Botão do relógio** e no **Botão de fim de tempo** ao mesmo tempo e mantenha-os carregados durante 3 segundos.

2 Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente no **Botão do relógio** e no **Botão de fim de tempo** ao mesmo tempo e mantenha-os carregados durante 3 segundos.

PT

Funções do forno

Este forno está equipado com as seguintes funções.

Modos do forno

A tabela a seguir mostra os vários modos e definições do forno.

Nas páginas a seguir, encontram-se as tabelas do guia de cozedura relativas a estes modos, que pode utilizar como orientação para cozinhar.

	Convencional Os alimentos são aquecidos pelos elementos de aquecimento superior e inferior. Esta definição é ideal para fazer bolos e assados.
	Calor superior + Convecção Recomendamos este modo quando assar carne. O elemento de aquecimento superior entra em funcionamento e as ventoinhas fazem circular o ar quente que vem do elemento de aquecimento superior e da parede posterior.
	Convecção Os alimentos são aquecidos pelo ar quente que vem do elemento de aquecimento na parte posterior e que é circulado por duas ventoinhas. Esta definição fornece um calor uniforme e é ideal para alimentos congelados, assim como para bolos e croissants. Este modo pode ser utilizado para cozeduras em dois níveis.
	Grelhador grande Os alimentos são aquecidos pelo elemento de aquecimento superior. Recomendamos este modo para grelhar bifes e salsichas, assim como para tostas de queijo.
	Grelhador pequeno Este modo é ideal para grelhar alimentos em pequenas quantidades, como baguetes, queijo ou postas de peixe. Coloque os alimentos no meio da grelha de arame, uma vez que só está a funcionar o elemento de aquecimento mais pequeno no centro.
	Calor inferior + Convecção Os elementos de aquecimento inferior e da parede posterior fornecem ar quente que é circulado pelas ventoinhas. Este modo é ideal para cozinhar alimentos como quiches, pizzas, pão e cheesecakes.

Cuidados e limpeza

Exterior do forno

- Para limpar o interior e o exterior do forno, utilize um pano e um agente de limpeza suave ou água quente e sabão.
- Seque o forno com papel de cozinha ou uma toalha seca.
- Não utilize esfregões nem produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos.

Forno com a parte da frente em aço inoxidável

- Não utilize palha de aço nem esfregões rugosos ou abrasivos. Podem danificar o acabamento.

Forno com a parte da frente em alumínio

- Limpe cuidadosamente a chapa com um pano macio ou em microfibra e um detergente suave para limpeza de vidros.

AVISO

Antes de começar a limpar, verifique se o forno está frio.

Interior do forno

- Não limpe o vedante da porta à mão.
- Não utilize esfregões rugosos nem esponjas de limpeza.
- Para evitar danificar as superfícies esmaltadas do forno, utilize produtos de limpeza de fornos à venda no mercado.
- Para remover a sujidade difícil, utilize um produto de limpeza de fornos especial.

Acessórios

Lave todos os utensílios e acessórios depois da utilização e seque-os com uma toalha de cozinha seca.
Para facilitar a limpeza, deixe-os de molho em água quente e sabão durante cerca de 30 minutos.

PT

Superfície em esmalte catalítico

A tampa amovível, revestida de esmalte catalítico cinzento escuro, pode ficar suja de óleo e gordura espalhados pela circulação do ar durante o aquecimento no modo de convecção. Esses depósitos ficam queimados quando o forno atingir temperaturas de 200 °C e superiores, por exemplo, quando fizer bolos ou assados.

As temperaturas mais elevadas resultam em queimaduras mais rápidas.

Tem de limpar o forno e os acessórios após cada utilização. Caso contrário, se continuar a utilizá-los, os depósitos ficam ainda mais queimados e a limpeza pode ser difícil ou, em casos extremos, impossível.

Limpeza manual

Antes de começar a limpar, verifique se o forno está frio.

- A tampa em esmalte catalítico deve ser limpa com uma solução de água quente e líquido de limpeza aplicada com uma escova de nylon macia.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos, escovas duras, esfregões ou panos rugosos, lã de aço, facas nem outros materiais abrasivos. Não utilize sprays no esmalte catalítico, uma vez que os químicos usados nos sprays de limpeza de fornos danificam o esmalte catalítico e tornam-no ineficaz.

Se quiser utilizar sprays de limpeza de fornos nas superfícies interiores, retire primeiro a tampa catalítica.

Limpar com altas temperaturas

Antes de limpar a tampa catalítica com altas temperaturas, certifique-se de que as superfícies interiores do forno foram todas limpas como se descreve acima. Caso contrário, as altas temperaturas podem queimar os depósitos existentes nas superfícies interiores do forno e tornar impossível a sua remoção.

Se, depois da limpeza manual, o forno continuar muito sujo, aqueça-o a uma temperatura elevada para facilitar a remoção da sujidade causada por salpicos de óleo e gordura.

Este processo não remove depósitos de especiarias, xaropes e substâncias semelhantes.

Esses devem ser removidos à mão com uma solução suave de água quente e um líquido de limpeza, aplicada com uma escova macia.

- Retire todos os acessórios do forno.
- Programe o forno para a função convencional.
- Programe a temperatura para 250 °C.
- Ponha o forno a trabalhar durante cerca de 1 hora. O período de tempo depende do grau de sujidade.

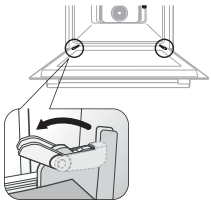
É uma boa ideia programar a hora de fim do processo, utilizando a definição de fim de tempo, caso se esqueça de desligar o forno quando terminar.

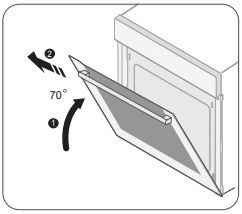
Toda a sujidade restante irá desaparecendo gradualmente com as sucessivas utilizações do forno a altas temperaturas.

PT

Limpar a porta do forno

Em condições normais de utilização, a porta do forno não deve ser retirada, mas se for necessário fazê-lo para proceder, por exemplo, à limpeza, siga estas instruções. A porta do forno é pesada.





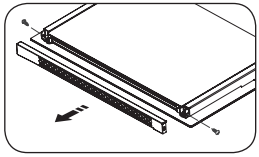
1. Abra a porta e abra os ganchos das duas dobradiças completamente.

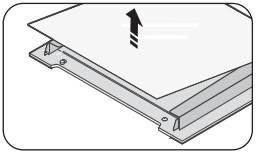
2. Feche a porta até aproximadamente 70 °. Com ambas as mãos, agarre as partes laterais da porta do forno a meio e puxe para cima até conseguir retirar as dobradiças.

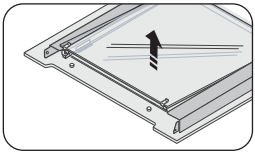
☛ **Instalar** : Repita os passos 1 e 2 mas na ordem inversa.

Remoção do vidro da porta

A porta do forno inclui três placas de vidro colocadas umas contra as outras. Estas placas podem ser retiradas para limpeza.







1. Retire os parafusos dos lados esquerdo e direito da porta.

2. Desmonte a cobertura e retire o vidro 1 da porta.

3. Levante o vidro 2 e retire as duas borrachas de suporte do vidro da parte de cima da placa e depois retire o vidro 3. Limpe as placas com água quente ou detergente da loiça e seque-as com um pano limpo macio.

☛ **Instalar** : Repita os passos 1, 2 e 3 mas na ordem inversa.
O vidro da porta é diferente em todos os modelos de 2 EA a 4 EA.
Quando montar o vidro interior 1, coloque a impressão virada para baixo.

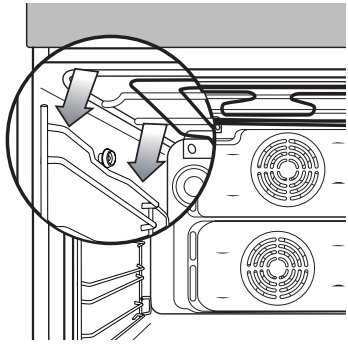
PT

Calhas laterais

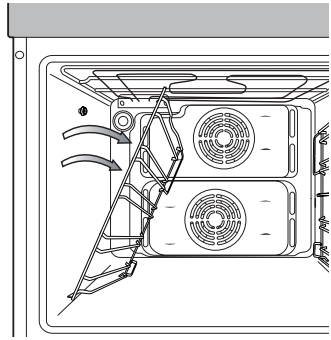
Para limpar o interior do forno, pode retirar ambas as calhas laterais.

Retirar as calhas laterais

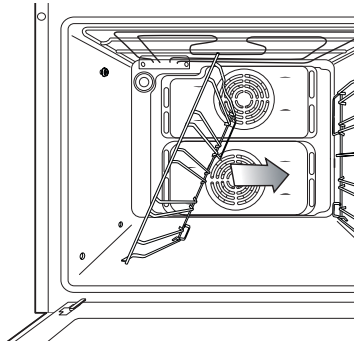
1. Faça pressão na parte central do topo da calha lateral.



2. Rode a calha lateral aproximadamente 45 °.



3 Puxe e retire a calha lateral dos dois orifícios inferiores.



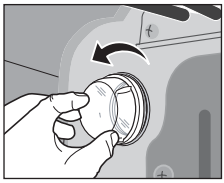
☛ **Instalar** : Repita os passos 1, 2 e 3 mas na ordem inversa.

Substituir a lâmpada

☛ **Perigo de choque eléctrico!**
Antes de substituir a lâmpada do forno, execute os seguintes passos:
- Desligue o forno.
- Desligue o forno da fonte de alimentação.
- Proteja a lâmpada e a tampa de vidro colocando um pano no fundo do forno.

✉ As lâmpadas podem ser compradas num Centro de Assistência SAMSUNG.

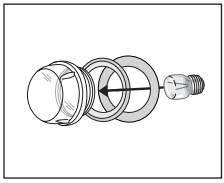
Substituir a lâmpada traseira do forno e limpar a tampa de vidro



1. Retire a tampa rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

2. Remova os anéis metálicos e limpe a tampa de vidro.

3. Se for necessário, substitua a lâmpada por uma lâmpada de forno de 25 watt, 230 V, resistente a uma temperatura de 300 °C.



4. Encaixe os anéis metálicos na tampa de vidro.

5. Volte a colocar a tampa de vidro.

PT

Perguntas frequentes (FAQs) e resolução de problemas

O que devo fazer se o forno não aquecer?

Verifique se uma das acções a seguir resolve o problema:

- O forno pode não estar ligado. Ligue o forno.
- O relógio pode não estar certo. Acerte o relógio (consulte a secção “Acertar o relógio”).
- Verifique se foram aplicadas as definições requeridas.
- Pode ter rebentado um fusível ou saltado um disjuntor. Substitua os fusíveis ou volte a ligar o quadro. Se isso acontecer repetidamente, chame um electricista autorizado.

O que devo fazer se o forno não aquecer, embora tenha programado a função de forno e a temperatura?

Pode haver problemas nas ligações eléctricas internas. Entre em contacto com o centro de assistência local.

O que devo fazer se aparecer um código de erro e o forno não aquecer?

Há uma avaria na ligação do circuito eléctrico interno. Entre em contacto com o centro de assistência local.

O que devo fazer se o visor das horas estiver a piscar?

Houve uma falha de energia. Acerte o relógio (consulte a secção “Acertar o relógio”).

O que devo fazer se a luz do forno não se acender?

A lâmpada do forno está fundida. Substitua a lâmpada (consulte a secção “Substituir a lâmpada”).

O que devo fazer se a ventoinha do forno estiver a funcionar sem ter sido accionada?

Depois de utilizar o forno, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer. Entre em contacto com o centro de assistência local, se a ventoinha continuar a funcionar depois de o forno ter arrefecido.

Garantia e assistência (continuação)

Códigos de erro e segurança

Códigos de erro e segurança	Funções gerais	Solução
	ERRO DO SENSOR DE TEMP	**Contacte o centro de assistência local da SAMSUNG.**
	ENCERRAMENTO DE SEGURANÇA O forno continuou a funcionar à temperatura programada durante um período de tempo prolongado.	**Desligue o forno e retire os alimentos. Deixe o forno arrefecer antes de voltar a utilizá-lo.**
	Erro do forno que pode provocar baixo rendimento e problemas de segurança. Pare de utilizar o forno imediatamente.	**Entre em contacto com o centro de assistência local da Samsung.**

Dados técnicos

PT

Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz
Volume (capacidade utilizável)	65 L
Potência de saída	MÁX. 3400 W
Peso	
Líquido	40 kg aprox.
Bruto	44 kg aprox.
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	595 x 595 x 566 mm
Cavidade do forno	440 x 365 x 405 mm

Portugal

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

Esta marca apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

Nota

SAMSUNG ELECTRONICS

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch

Código nº DG68-00231F